
ENTRÉES

STARTERS

- Cervelle de canut, œuf mollet frit, pickles d'oignons rouges – asperges vertes** 10€
Cervelle de canut, crispy soft-boiled egg, pickled red onions, green asparagus
- Raviole du Dauphiné au beurre de sauge, Comté - crème de petits pois** 12€
Dauphiné ravioles with sage butter, Comté cheese and pea cream
- Croque lyonnais, Saint-Marcellin, saucisson pistaché, oignons confits – sauce marchands de vin** 12€
Lyon-style croque with Saint-Marcellin, pistachio sausage, caramelized onions and a red wine “marchands de vin” sauce
- Vol-au-vent aux escargots, fondue de poireaux, pistou – siphon Parmesan** 11€
Vol-au-vent filled with snails, served with leek fondue, pistou and a light parmesan foam
- Croquette de poulpe, pommes de terre, aïoli – crème de piquillos** 12€
Octopus croquette, potatoes, aioli and piquillo pepper cream

NOS INCONDITIONNELS

OUR CLASSICS

- Burger au bœuf, tomme de Savoie, oignons confits à la bière, moutarde à l'ancienne, poitrine fumée, oignons frits – aïoli** 18€
Beef burger with Tomme de Savoie, beer-braised onions, wholegrain mustard, smoked bacon, crispy onions and aioli
- Côte de bœuf (1kg+ environ, pour 2 personnes maximum), sauce au choix et frites** 79€
Angus rib steak (approx. 1 kg, for 2 people), choice of sauce and fries
- Gnocchis - sauce forestière, asperges vertes, Cantal** 18€
Gnocchi with mushroom sauce, green asparagus and Cantal cheese

POISSONS

FISH

- Traditionnelle Quenelle de brochet - sauce Nantua** 19€
Lyonnais specialty pike quenelle - Nantua sauce
- Sole façon meunière (250g), jeunes pousses d'épinards – gnocchis de pomme de terre** 24€
Sole meunière style (250 g), baby spinach and potato gnocchi
- Salade niçoise, thon rouge mi-cuit, tomates anciennes, œuf mollet, artichauts confits, olives noires, crème de poivron, mesclun – vinaigrette citron et pavot** 18€
Niçoise salad with rare-seared bluefin tuna, heirloom tomatoes, soft-boiled egg, confit artichokes, black olives, pepper cream, mesclun and lemon-poppy seed vinaigrette

Garniture au choix pour les viandes et les poissons : frites ou ratatouille au Zaatar et polenta crémeuse

VIANDES

MEAT

Cordon bleu de volaille, jambon blanc, Abondance - sauce truffe	21€
<i>Chicken cordon bleu, white ham, Abondance cheese, truffle sauce</i>	
Foie de veau, sauce forestière, persillade – ail confit	18€
<i>Veal liver, mushroom forestière sauce, garlic-parsley butter confit garlic</i>	
L'Andouillette panée 5A tirée à la ficelle - confit d'oignons à la bière sauce moutarde	19€
<i>Breaded Andouillette 5A pulled with a string - beer onion confit, mustard sauce</i>	
Pavé de bœuf, sauce au poivre, pommes paille – Cantal	20€
<i>Beef steak, pepper sauce, shoestring fries and Cantal cheese</i>	
Côte de veau fermière, sauce façon barbecue – légumes rôtis	22€
<i>Farm-raised veal chop, barbecue-style sauce, roasted vegetables</i>	

FROMAGES & DESSERTS

CHEESES & DESSERTS

Assiette de 3 fromages - confiture et mesclun de salade	8€
<i>Plate of 3 cheeses with mixed salad</i>	
Vacherin, sorbet fraise, crémeux citron, chantilly au mascarpone et citron, fraises fraîches	8€
<i>Vacherin with strawberry sorbet, lemon crémeux, mascarpone-lemon whipped cream and fresh strawberries</i>	
Mi-cuit au chocolat, sauce chocolat caramel et éclats de noisettes – glace yaourt	8€
<i>Chocolate fondant with chocolate-caramel sauce and hazelnut pieces, yogurt ice cream</i>	
Paris-Lyon - choux craquelin, crème mousseline à la praline rose lyonnaise, framboise	8€
<i>Pink praline Paris Brest style with raspberry insert and red fruit coulis</i>	
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	8€
<i>Madagascar vanilla Crème Brûlée</i>	
Baba au rhum - crème chantilly mascarpone et fruits frais	8€
<i>Rum baba – mascarpone whipped cream and fresh fruits</i>	

COUPES GLACÉES

ICE CREAM CUPS

Dame blanche - Vanille, coulis de chocolat, chantilly et amandes éffillées	8€
<i>Dame blanche – vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream, and sliced almonds</i>	
Mojito fraise - sorbet citron vert, rhum, menthe et fraises fraîches	8€
<i>Strawberry mojito – lime sorbet, rum, mint, and fresh strawberries</i>	
Croix-Rousse en Papaye - sorbet mangue et ananas, fruits de la passion, noix de coco	8€
<i>La Croix-Rousse en Papaya – mango and pineapple sorbet, passion fruit, coconut</i>	

MENU LYONNAIS

29€

ENTRÉES

STARTERS

Vol-au-vent aux escargots, fondue de poireaux, pistou – siphon Parmesan

Vol-au-vent filled with snails, served with leek fondue, pistou and a light parmesan foam

Cervelle de canut, œuf mollet frit, pickles d'oignons rouges – asperges vertes

Cervelle de canut, crispy soft-boiled egg, pickled red onions, green asparagus

PLATS

MAIN DISHES

Andouillette Lyonnaise panée - sauce moutarde

Lyonnaise specialty Andouillette, old style mustard sauce

Foie de veau, sauce forestière, persillade – ail confit

Veal liver, mushroom forestière sauce, garlic-parsley butter confit garlic

Traditionnelle Quenelle de brochet - Sauce Nantua

Lyonnaise specialty - Pike quenelle Nantua sauce

Salade niçoise, thon rouge mi-cuit, tomates anciennes, œuf mollet, artichauts confits, olives noires, crème de poivron, mesclun – vinaigrette citron et pavot

Niçoise salad with rare-seared bluefin tuna, heirloom tomatoes, soft-boiled egg, confit artichokes, black olives, pepper cream, mesclun and lemon-poppy seed vinaigrette

Garniture au choix : frites ou

ratatouille au Zaatar et polenta crémeuse

Choice of side : fries or ratatouille with zaatar and creamy polenta

FROMAGES, COUPES GALÉCES OU DESSERTS AU CHOIX

A CHOICE OF DESSERTS OR CHEESES

MENU DU MIDI

LUNCH MENU

Du lundi au vendredi, hors jours fériés

Plat du jour 12€

Main dish

Entrée + plat ou plat + dessert 16€

Starter + main dish or main dish + dessert

Entrée + plat + dessert 19€

Starter + main dish + dessert

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes.

Prix TTC service compris

MENU DES GÔNES

35€

ENTRÉES

STARTERS

Croquette de poulpe, pommes de terre, aioli – crème de piquillos

Octopus croquette, potatoes, aioli and piquillo pepper cream

Croque lyonnais, Saint-Marcellin, saucisson pistaché, oignons confits – sauce marchands de vin

Lyon-style croque with Saint-Marcellin, pistachio sausage, caramelized onions and a red wine “marchands de vin” sauce

Raviole du Dauphiné au beurre de sauge, Comté - crème de petits pois

Dauphiné ravioles with sage butter, Comté cheese and pea cream

PLATS

MAIN DISHES

Sole façon meunière (250g), jeunes pousses d'épinards – gnocchis de pomme de terre (+2€)

Sole meunière style (250 g), baby spinach and potato gnocchi (+2€)

Cordon bleu de volaille, jambon blanc, Abondance - sauce truffe

Chicken cordon bleu, white ham, Abondance cheese, truffle sauce

Pavé de bœuf, sauce au poivre, pommes paille – Cantal

Beef steak, pepper sauce, shoestring fries and Cantal cheese

Côte de veau fermière, sauce façon barbecue – légumes rôtis

Farm-raised veal chop, barbecue-style sauce, roasted vegetables

Garniture au choix : frites ou

ratatouille au Zaatar et polenta crémeuse

Choice of side : fries or ratatouille with zaatar and creamy polenta

FROMAGES, COUPES GLACÉES OU DESSERTS AU CHOIX

A CHOICE OF DESSERTS OR CHEESES

MENU ENFANTS -10 ANS

KIDS MENU - 10 YEARS

12€

Cheeseburger

ou

Nuggets de volaille

frites

+ 1 sirop et une glace

*Beef cheeseburger **or** chicken nuggets*

french fries + 1 fruit sirup and ice cream

APÉRITIFS & SPIRITUEUX

APERITIFS & SPIRITS

Kir (cassis, pêche, framboise ou mûre) 12cl	6€	Vodka Wybrowa, Gin Beefeater 4cl	5€
Kir royal 12cl	7,5€	Whisky Ballatine's, Rhum Havana 3ans 4cl	6€
Communard 12cl	6€	Jack Daniel's, Bourbon Four Roses 4cl	7€
Ricard 3cl	4€	Louise Gin (gin artisanal Lyonnais) 4cl	8€
Martini blanc, Martini rouge 5cl	6€	Rhum Ambrée La Hechicera, Diplomatico 4cl	8€
Suze, Campari 5cl	6€	Whisky Aberlour 10ans, Bourbon Maker Mark's 4cl	8€

LIQUEURS & EAU DE VIE

LIQUEURS & BRANDY

Limoncello 4cl	5€	Grand Marnier, Cointreau, Poire William's 4cl	6€
Get 27, Get 31, Bailey's, Amaretto, Chambord 4cl	6€	Cognac Le Palin 4cl	6€
Chartreuse jaune, Chartreuse verte 4cl	8€	Marc de Bourgogne Jacoulot 4cl	7€
Liqueurs Jacoulot : Menthe poivrée, Poire, Prunelle, Mandarine, Verveine, Bouchon, Lemon 4cl	7€	Génépi Guillaume artisanal des Hautes-Alpes 4cl	7€
		Cognac Hennessy 4cl	8€

BIÈRES

MICRO BRASSERIE D'ANCELLE VO - bière artisanale Hautes-Alpes

BIÈRES PRESSION,

	25cl	50cl
Blonde Dorée	4,10€	8,00€
Brune	4,50€	8,50€

BIÈRES BOUTEILLES,

Blanche, Dorée (blonde) ou Ambrée bouteille 33cl	6,5€
---	------

EAUX, SODAS & JUS DE FRUIT

WATERS, SODAS AND JUICES

Evian ou Badoit 1L	5,50€
Chateldon ou Badoit rouge 75cl	8€
Evian ou Badoit 50cl	3,50€
Badoit rouge 33cl	4,10€
Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro / Pespi ou Pepsi Max 33cl	4,10€
Schweppes Tonic ou Agrumes ou Ice tea 25cl	4,10€
Orangina 25cl	4,10€
Limonade 25cl	4,10€
Sirop à l'eau 33cl	3,00€
<i>(citron, grenadine, fraise, pêche, menthe)</i>	
Jus de fruit 20cl	4,10€
<i>Orange, tomate, fraise, pomme, pêche, ananas, poire, abricot</i>	

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Expresso, Décaféiné	2,20€
Double café	3,90€
Café allongé	2,50€
Cappucino	4,00€
Chocolat, thé, infusion	3,50€
Irish coffee	8,50€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes.
Prix TTC service compris.

VERRES & POTS LYONNAIS

WINE BY THE GLASS & JARS

	12cl	46cl
ROUGE Beaujolais-Villages Gamay AOP	5,50€	19€
ROUGE Brouilly AOP	6,5€	23€
ROUGE Coteaux-Bourguignons AOP	6,5€	23€
ROUGE Saint-Joseph AOP	9,5€	36€
BLANC Beaujolais-Village Chardonnay AOP	5,50€	19€
BLANC demi-sec Gewurztraminer Vieilles Vignes AOC	7,00€	26€
ROSÉ Beaujolais Rosé AOP	5,10€	18€

VINS ROUGE

RED WINES

	37,5cl	75cl
AOC Beaujolais village - Château de Monternot 2022		25€
AOP Coteaux-Bourguignons - Comte Philippe de La Poype 2021		28€
AOP Juliéna s - Anne d'Aleyrac 2021	17€	29€
AOP Morgon - Château de Monternot 2021	19€	34€
AOP Brouilly Chapelle Saint-Pierre - Château de Monternot 2022		38€
AOC Crozes-Hermitage - Domaine des Delas 2023		45€
AOC Vacqueyras - Domaine Damiano 2022		51€
AOP Saint-Joseph - Domaine Durand 2023		57€
AOC Côte-Rotie - « La Chana » Domaine Duclaux 2022		98€
AOC Gevrey-Chambertin - Domaine Huguenot 2022		118€

VINS BLANC

WHITE WINES

		75cl
AOC Beaujolais Blanc - Château de Monternot 2022		25€
AOC Bourgogne Blanc - Philippe de La Poype 2023		35€
AOC Gewurztraminer Vieilles Vignes - Domaine Joseph Freudenreich 2022		34€
AOC Riesling Grand Cru Pfersisberg - Domaine Joseph Freudenreich 2022		38€
AOC Sancerre « Les Ormeaux » - Domaine Joseph Mellot 2023		52€
AOC Chablis - Domaine Dauvissat 2023		65€

ROSÉS

ROSÉ WINES

	150cl	75cl
AOC Beaujolais Rosé - Château de Monternot	40€	24€
AOP Côtes de Provence - Sainte-Marguerite Symphonie		44€

CHAMPAGNES & CRÉMANTS

	12cl	75cl
AOC Crémant-de-Bourgogne Brut - Domaine Voarick	7€	35€
AOP Champagne Brut - Haton		57€
AOP Champagne - Drappier Brut Nature millésime d'exception 2017		110€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes.
Prix TTC service compris.